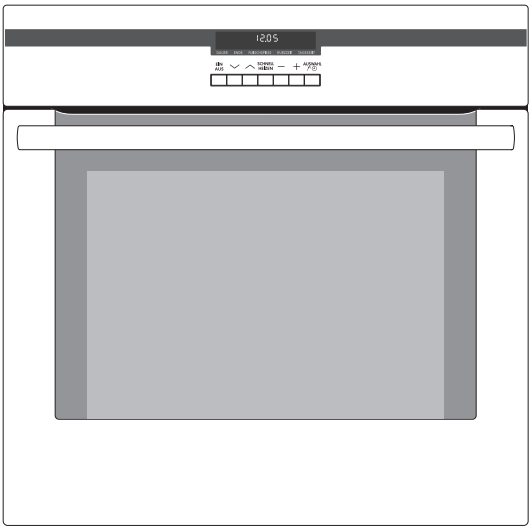
COMPETENCE B6831-4

Elektro-Einbaubackofen

Gebrauchsanweisung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
Geben Sie diese Gebrauchsanweisung an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung! Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung! Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheitshinweise 5

Entsorgung 7

Gerätebeschreibung 8
Gesamtansicht 8
Bedienblende 9
Ausstattung Backofen 9
Zubehör Backofen 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Tageszeit einstellen und ändern 11
Erstes Reinigen 12

Bedienen des Backofens 13
Die elektronische Backofen-Steuerung 13
Schnellheizen 16
Backofen-Funktionen 17
Rost und Blech einsetzen 18
Fettfilter einsetzen/herausnehmen 19
Fleischspieß 20
Uhr-Funktionen 22
Weitere Funktionen 28
Anzeigenabschaltung 28
Kindersicherung 28
Tastenverriegelung 29
Sicherheitsabschaltung des Backofens 29

Anwendungen, Tabellen und Tipps 30
Backen 30
Backtabelle 32
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 36
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 37
Braten 38
Brattabelle 39
Tabelle Fleischspieß 41
Flächengrillen 42
Grilltabelle 42
Auftauen 43
Auftautabelle 43
Einkochen 44

Reinigung und Pflege 45
Gerät von außen 45
Backofeninnenraum 45
Zubehör 45
Fettfilter 45
Einschubgitter 46
Backofenbeleuchtung 47
Backofendecke 48
Backofentür 49
Backofen-Türglas 50

Was tun, wenn 52

Service 55

⚠ Sicherheitshinweise

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
– 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
– 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
– 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Blech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden und Verfärbungen entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es können Schäden am Email entstehen.

Hinweis Email-Beschichtung
Farbliche Veränderungen an der Email-Beschichtung des Backofens als Folge des Gebrauchs beeinträchtigen nicht die Eignung des Gerätes zur gewöhnlichen bzw. vertragsgemäßen Verwendung. Sie stellen daher keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

Entsorgung

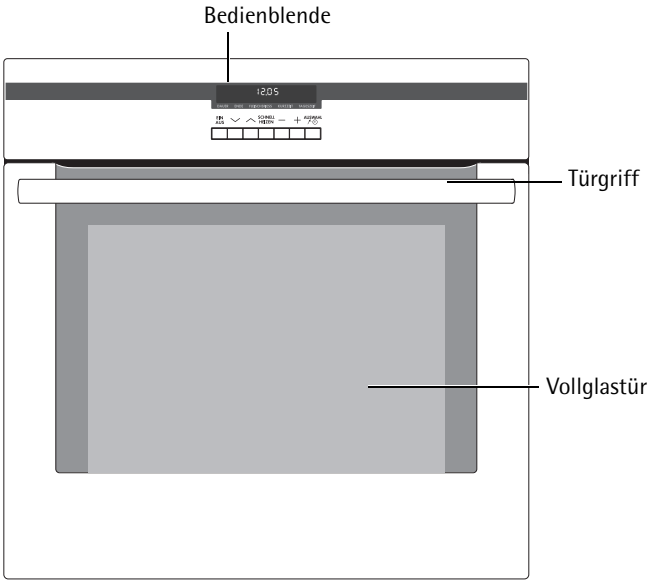
Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät
Entsorgen Sie Ihr ausgedientes Gerät nach den an Ihrem Wohnort gültigen Entsorgungsrichtlinien.

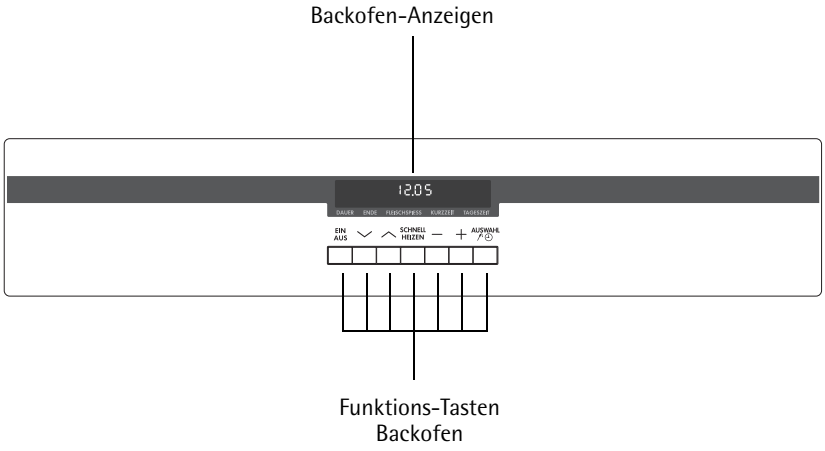
Warnung: Damit von dem ausgedienten Gerät keine Gefahr mehr ausgehen kann, vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

Gerätebeschreibung

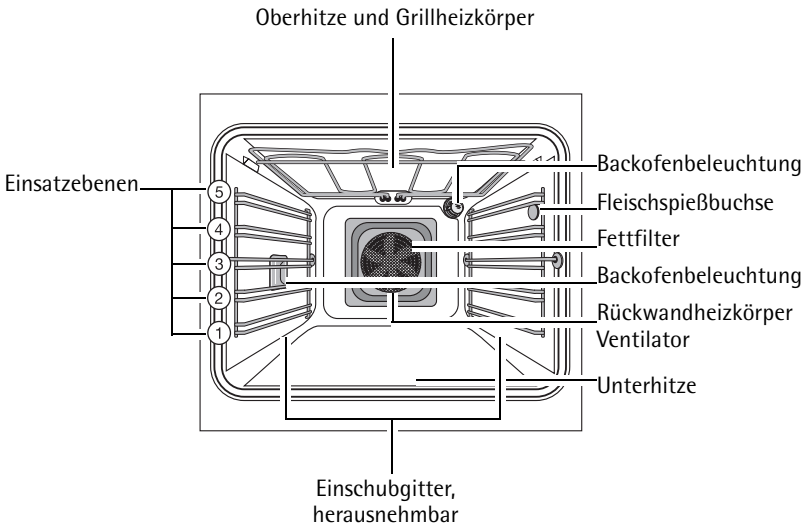
Gesamtansicht



Bedienblende

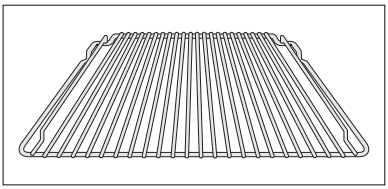


Ausstattung Backofen

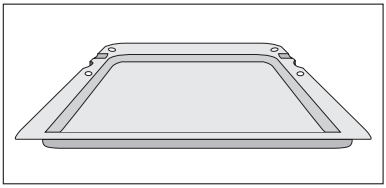


Zubehör Backofen

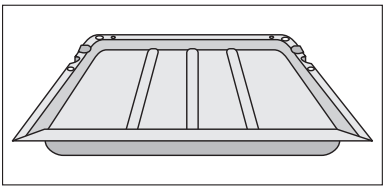
Kombi-Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



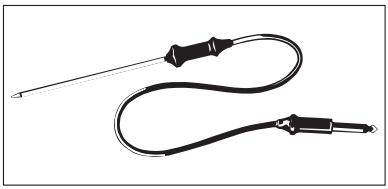
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



Fettpfanne
Für Braten bzw. als Auffangblech für Fett.



Fleischspieß
Für genaue Bestimmung des Garzustandes von Fleischstücken.

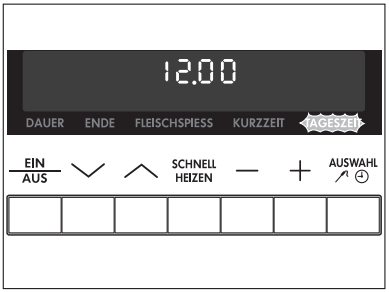


Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen und ändern

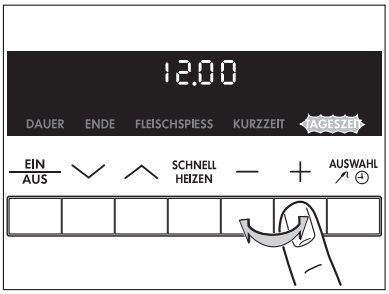
Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt Tageszeit automatisch.

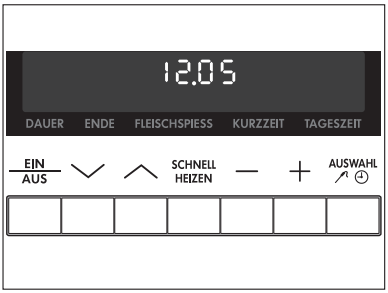


1. Zum Ändern einer bereits eingestellten Tageszeit zuerst Taste Ein/ Aus drücken. Danach Taste Auswahl so oft drücken, bis Tageszeit blinkt.

2. Mit der Taste + oder — die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an



Das Gerät ist betriebsbereit.

Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn die Kindersicherung ausgeschaltet, keine der Uhr-Funktionen Dauer oder Ende und keine Backofen-Funktion eingestellt ist.

Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn reinigen.

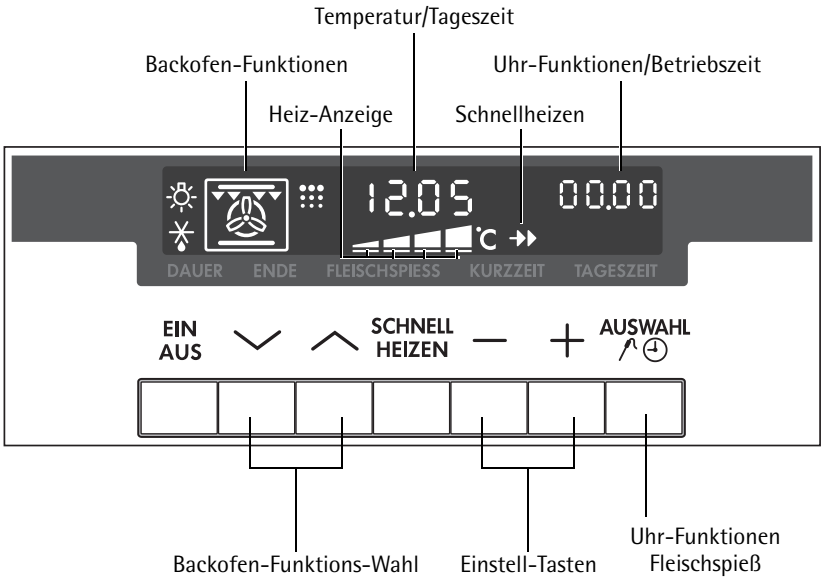
Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Backofentür öffnen.
   Die Beleuchtung im Backofen ist eingeschaltet.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen des Backofens

Die elektronische Backofen-Steuerung

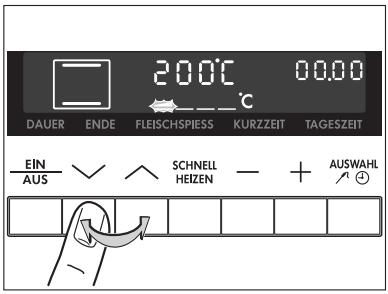


Allgemeine Hinweise

- Gerät immer zuerst mit der Taste Ein/Aus einschalten.
- Wenn die gewählte Funktion leuchtet, beginnt der Backofen zu heizen bzw. die eingestellte Zeit abzulaufen.
- Die Betriebszeit-Anzeige zeigt an, wie lange der Backofen bereits in Betrieb ist. Diese Anzeige ist nur sichtbar, wenn keine der Uhr-Funktionen Kurzzeit, Dauer oder Ende eingestellt ist.
- Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet, sobald eine Backofen-Funktion gewählt ist.
- Bei Erreichen der gewählten Temperatur ertönt ein Signal.
- Gerät mit der Taste Ein/Aus ausschalten.

Backofen-Funktion wählen

1. Gerät mit der Taste Ein/Aus einschalten.
2. Taste ⌄ oder ⌃ so oft drücken, bis die gewünschte Backofen-Funktion erscheint.
   - In der Temperatur-Anzeige erscheint ein Temperaturvorschlag.
   - Wird die vorgeschlagene Temperatur nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden geändert, beginnt der Backofen zu heizen.

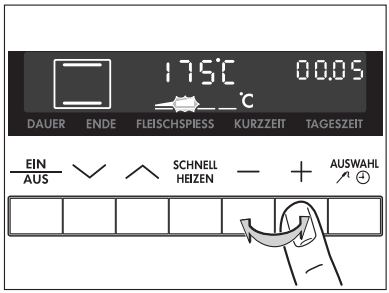


Die Backofen-Funktion kann während des Betriebs geändert werden.

Backofen-Temperatur ändern

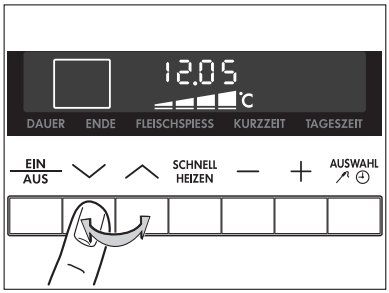
Mit der Taste + oder — die Temperatur nach oben oder unten verändern.

Die Einstellung erfolgt in 5 °C-Schritten.



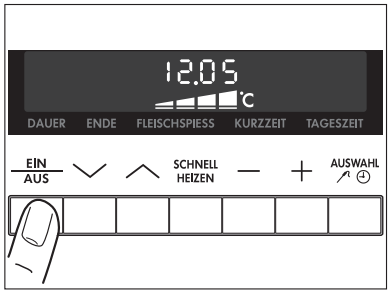
Backofen-Funktion ausschalten

Zum Ausschalten des Backofens Taste ⌃ oder ⌄ so oft drücken, bis keine Backofen-Funktion mehr angezeigt wird.



Backofen ausschalten

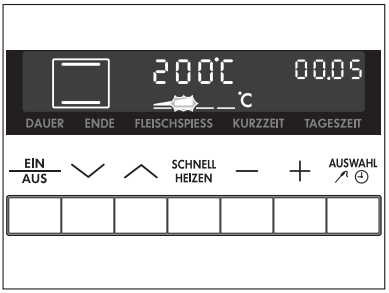
Gerät mit der Taste Ein/Aus ausschalten.



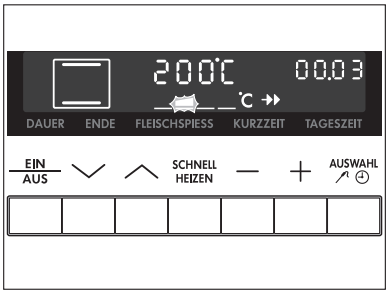
Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Heiz-Anzeige

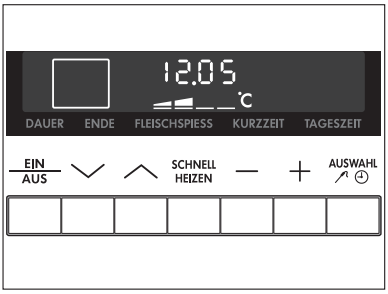
Anzeige Aufheizen
Nach dem **Einschalten** der Backofen-Funktion zeigen die langsam nacheinander aufleuchtenden Balken an, wie weit der Backofen bereits aufgeheizt ist.



Anzeige Schnellheizen
Nach dem Einschalten **der Funktion Schnellheizen** ⇻ zeigen die nacheinander aufblinkenden Balken an, dass Schnellheizen in Betrieb ist.



Anzeige Restwärme
Nach dem **Ausschalten** des Backofens zeigen die noch leuchtenden Balken die verbleibende Restwärme im Backofen an.



Schnellheizen

Nach Anwählen einer Backofen-Funktion kann durch die Zusatzfunktion Schnellheizen ⇻ der leere Backofen in relativ kurzer Zeit vorgeheizt werden.

⚠ **Achtung**: Gargut bitte erst in den Backofen legen, **wenn Schnellheizen beendet ist** und der Backofen in der gewünschten Funktion arbeitet.

1. Gewünschte Backofen-Funktion einstellen (z. B. Ober-/Unterhitze). Evtl. Temperaturvorschlag ändern.
2. Taste Schnellheizen drücken. Das Symbol ⇻ leuchtet.

   Die nacheinander aufblinkenden Balken zeigen an, dass Schnellheizen in Betrieb ist.

   Bei Erreichen der eingestellten Temperatur leuchten die Balken der Heiz-Anzeige. Es ertönt ein Signal. Das Symbol ⇻ erlischt.

   Der Backofen heizt jetzt in der voreingestellten Backofen-Funktion und Temperatur weiter. Sie können das Gargut nun in den Ofen legen.

ℹ Die Funktion Schnellheizen ⇻ läßt sich bei den Backofen-Funktionen Profi-Heißluft, Al Gusto Heißluft, Ober-/Unterhitze und Infrabraten zuschalten.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofen-Funktion		Anwendung	Heizelement/ Ventilator
	Profi-Heißluft	Zum **Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Oberhitze, Unterhitze, Rückwandheizkörper, Ventilator
	Al Gusto Heißluft	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine **intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens** benötigen. Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.	Unterhitze, Rückwandheizkörper, Ventilator
	Ober-/Unterhitze	Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.	Oberhitze, Unterhitze
	Infrabraten	Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.	Grill, Oberhitze, Ventilator
	Großflächengrill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen** und zum **Toasten**.	Grill, Oberhitze
	Grill	Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden und zum **Toasten**.	Grill
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Gerichten.	Oberhitze, Unterhitze
	Auftauen	Zum **An- und Auftauen** von z. B. Torte, Butter, Brot, Obst oder anderen **gefrorenen Lebensmitteln**.	Ventilator
	Unterhitze	Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.	Unterhitze

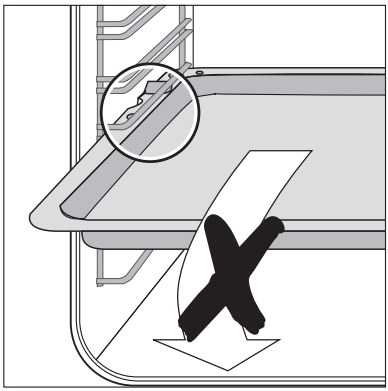
Rost und Blech einsetzen

Kippsicherung

Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muss immer nach hinten weisen.

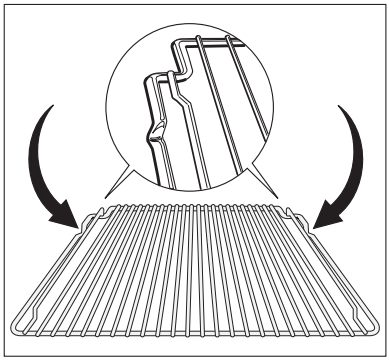
Blech einsetzen:

Die Kippsicherung muss nach hinten weisen.



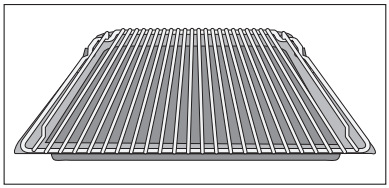
Rost einsetzen:

Rost so einsetzen, dass die beiden Führungsstäbe nach oben zeigen. Die Kippsicherung muss nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



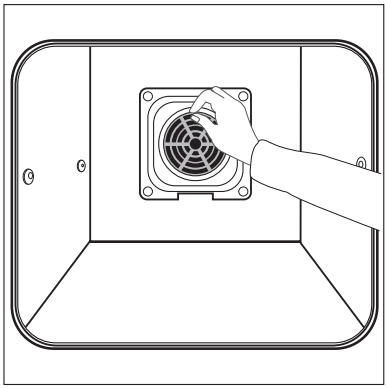
Rost und Blech einsetzen:

Bei gemeinsamer Benutzung von Rost und Blech die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen des Bleches setzen.



Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Den Fettfilter nur beim Braten einsetzen, um den Rückwandheizkörper vor Fettspritzern zu schützen.



Fettfilter einsetzen
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen
Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Fleischspieß

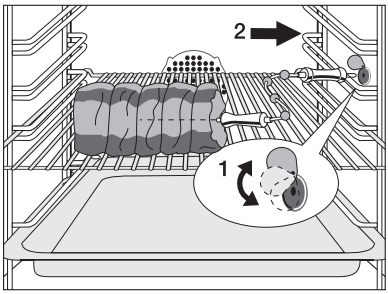
Zum gradgenauen Abschalten des Backofens bei Erreichen einer eingestellten Kern-Temperatur.

Zwei Temperaturen sind zu beachten:

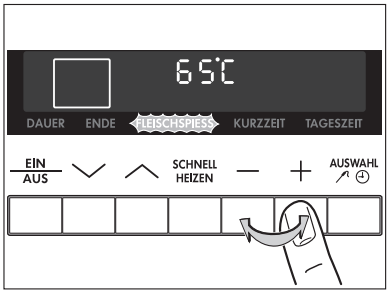
– Die Backofen-Temperatur: Siehe Brattabelle
– Die Kern-Temperatur: Siehe Tabelle Fleischspieß

Achtung: Es darf nur die mitgelieferte Fleischsonde verwendet werden! Im Ersatzfall nur das Original-Ersatzteil verwenden!

1. Gerät mit der Taste Ein/Aus einschalten.
2. Spitze der Fleischsonde möglichst vollständig so in das Gargut einführen, daß sich die Spitze im Zentrum des Gargutes befindet.
3. Stecker der Fleischsonde bis Endanschlag in die Steckdose an der Backofen-Seitenwand einstecken.

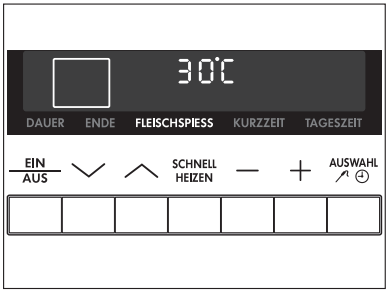


4. Mit der Taste + oder — die gewünschte Kern-Temperatur einstellen.



Die Anzeige wechselt zur aktuellen Kern-Temperatur

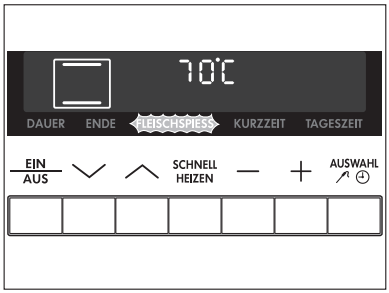
Sollte bereits die aktuelle Kern-Temperatur angezeigt werden, bevor die gewünschte Kern-Temperatur eingestellt ist, dann die Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktion Fleischspieß blinkt und dann die Einstellung durchführen.



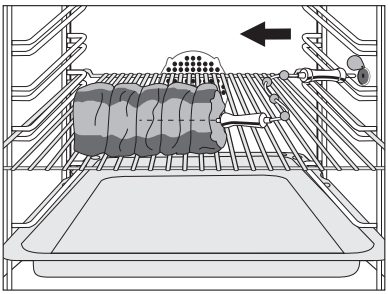
Die Kern-Temperatur wird ab 30°C angezeigt.

5. Backofen-Funktion und Backofen-Temperatur einstellen.

Sobald die eingestellte Kern-Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und der Backofen schaltet sich automatisch aus.



6. Eine beliebige Taste drücken, um das Signal abzustellen.



Warnung: Die Fleischsonde ist heiß! Beim Herausziehen des Steckers und der Spitze besteht Verbrennungsgefahr!

7. Stecker der Fleischsonde aus der Buchse herausziehen und Gargut aus dem Backofen nehmen.

8. Gerät ausschalten.

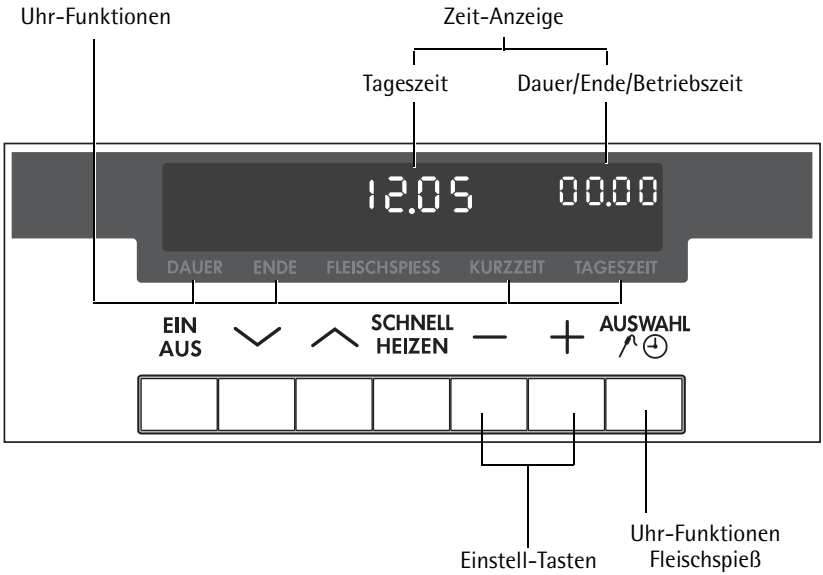
Kern-Temperatur abfragen bzw. ändern

– Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktion Fleischspieß blinkt und die eingestellte Kern-Temperatur in der Anzeige erscheint.
– Temperatur gegebenenfalls mit + oder — ändern.

Backofen-Temperatur abfragen bzw. ändern

– Temperatur gegebenenfalls mit + oder — ändern.

Uhr-Funktionen



Kurzzeit
Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer
Zum Einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende
Zum Einstellen, wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Tageszeit
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe Kapitel Vor dem ersten Gebrauch).

Hinweise zu den Uhr-Funktionen

- Nach dem Auswählen einer Uhr-Funktion blinkt die dazugehörige Funktion ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der Taste + oder — die gewünschten Zeiten eingestellt oder verändert werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktion nochmals ca. 5 Sekunden. Danach leuchtet die Funktion. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.

Abfragen der eingestellten oder verbleibenden Zeit

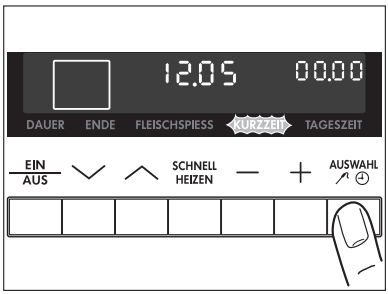
Taste Auswahl so oft drücken, bis die jeweilige Uhr-Funktion blinkt und die eingestellte oder verbleibende Zeit angezeigt wird.

Restwärmenutzung mit den Uhr-Funktionen Dauer und Ende

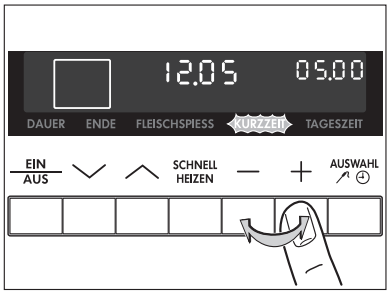
Bei Benutzung der Uhrfunktionen Dauer und Ende schaltet der Backofen die Heizkörper ab, wenn 90% der eingestellten oder errechneten Zeit abgelaufen ist. Die vorhandene Restwärme wird genutzt, um den Garprozess bis zum Ablauf der eingestellten Zeit fortzusetzen (3 bis 20 Min.).

Kurzzeit

1. Taste Auswahl so oft drücken, bis Kurzzeit blinkt.



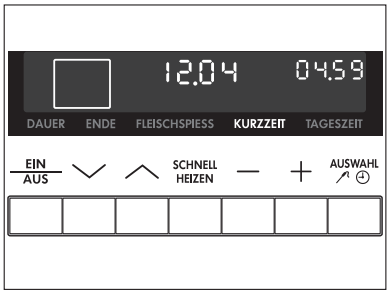
2. Mit der Taste + oder — die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 99.00 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.

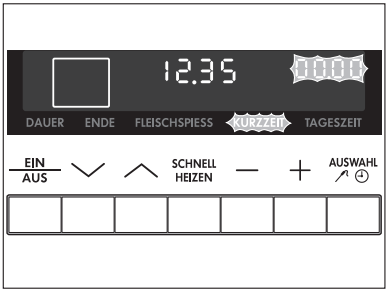
Kurzzeit leuchtet.

Wenn 90% der eingestellten Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt für 1 Minute ein Signal.
„00.00“ und Kurzzeit blinken.

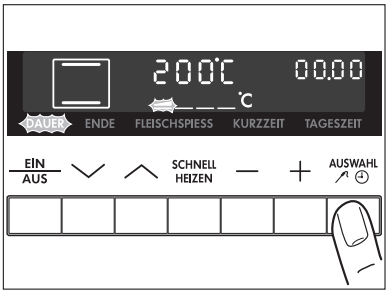
Blinken und Signalton abstellen:
Beliebige Taste drücken.



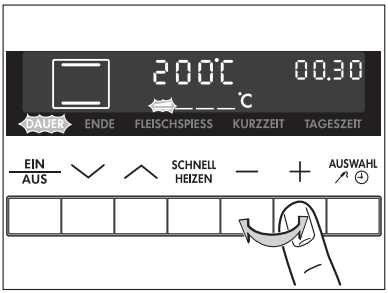
Dauer

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.

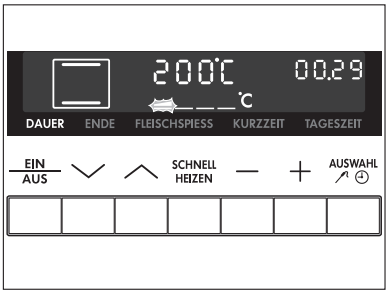
2. Taste Auswahl so oft drücken, bis Dauer blinkt.



3. Mit der Taste + oder — die gewünschte Gardauer einstellen (max. 09.59 Stunden).

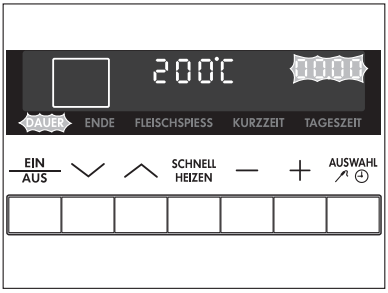


Dauer leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt „00.00" und Dauer.
Es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Der Backofen schaltet sich aus.

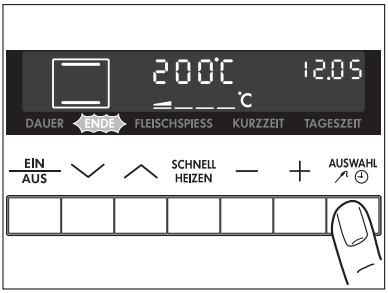
Blinken und Signalton abstellen:
Beliebige Taste drücken.



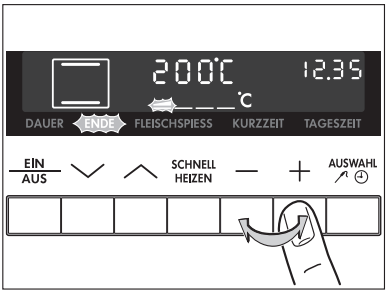
Ende

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.

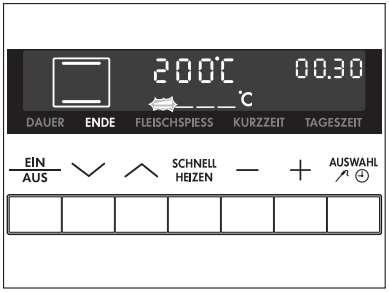
2. Taste Auswahl so oft drücken, bis Ende blinkt.



3. Mit der Taste + oder — die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

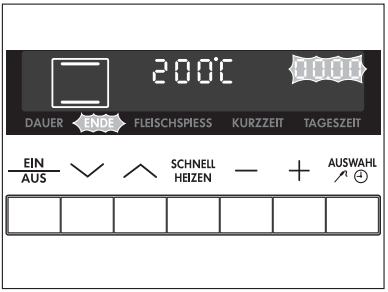


Ende leuchtet und die errechnete Dauer wird angezeigt.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt „00.00" und Ende.
Es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Der Backofen schaltet sich aus.

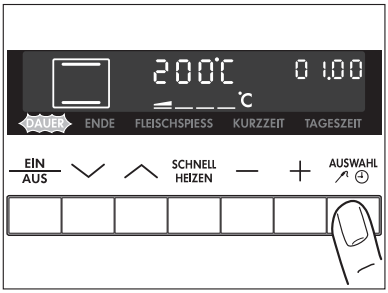
Blinken und Signalton abstellen:
Beliebige Taste drücken.



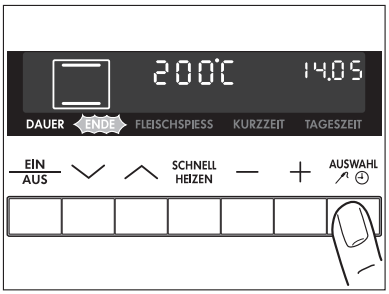
Dauer und Ende kombiniert

Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

1. Backofen-Funktion und Temperatur wählen.
2. Mit der Funktion Dauer die Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt,
   z. B. : 1 Stunde.



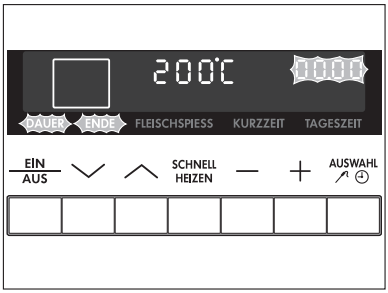
3. Mit der Funktion Ende die Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll,
   z. B. : 14:05 Uhr.



Dauer und Ende leuchten.

Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein,
z. B. : 13:05 Uhr.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus,
z. B. : 14:05 Uhr.



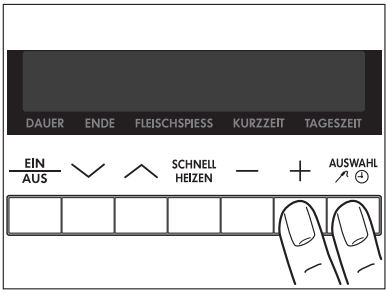
Weitere Funktionen

Anzeigenabschaltung

Durch das Ausschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

Zeitanzeige ausschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Taste Ein/Aus **ausschalten**.
2. Tasten Auswahl und + gleichzeitig so lange drücken, bis die Anzeige dunkel wird.



Sobald das Gerät wieder in Betrieb genommen wird, schaltet sich die Anzeige automatisch ein.
Beim nächsten Ausschalten erlischt die Tageszeitanzeige wieder.
Um die Tageszeit wieder ständig anzeigen zu lassen, die Zeitanzeige wieder einschalten.

Zeitanzeige einschalten

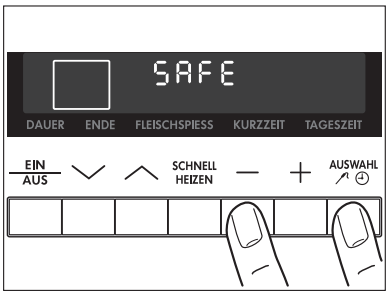
1. Gerät gegebenenfalls mit der Taste Ein/Aus **ausschalten**.
2. Tasten Auswahl und + gleichzeitig so lange drücken, bis die Anzeige wieder erscheint.

Kindersicherung

Sobald die Kindersicherung eingeschaltet ist, kann das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden.

Kindersicherung einschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Taste Ein/Aus **einschalten**.
   Es darf keine Backofen-Funktion gewählt sein.
2. Tasten Auswahl und — gleichzeitig gedrückt halten, bis in der Anzeige „SAFE“ erscheint.
   Die Kindersicherung ist jetzt in Betrieb.



Kindersicherung ausschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Taste Ein/Aus einschalten.
2. Tasten Auswahl und — gleichzeitig gedrückt halten, bis in der Anzeige „SAFE“ erlischt.

   Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet und das Gerät ist wieder betriebsbereit.

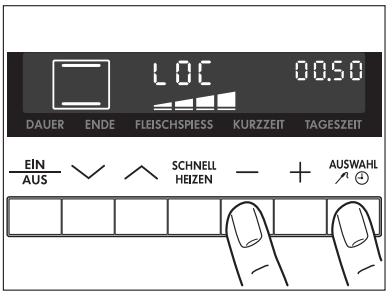
Tastenverriegelung

Zum Sichern aller eingestellten Backofen-Funktionen vor versehentlichem Verstellen.

Tastenverrieglung einschalten

1. Gerät gegebenenfalls mit der Taste Ein/Aus **einschalten**.
2. Backofen-Funktion wählen.
3. Tasten Auswahl und — gleichzeitig gedrückt halten, bis in der Anzeige „LOC“ erscheint.

   Die Tastenverriegelung ist jetzt in Betrieb.



Tastenverriegelung ausschalten

Tasten Auswahl und — gleichzeitig gedrückt halten, bis in der Anzeige „LOC“ erlischt.

Die Tastenverrieglung wird automatisch aufgehoben, wenn die Backofen-Funktion ausgeschaltet wird.

Sicherheitsabschaltung des Backofens

Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.
In der Temperatur-Anzeige blinkt die zuletzt eingestellte Temperatur.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120°C	nach	12,5 Stunden
120 - 200°C	nach	8,5 Stunden
200 - 250°C	nach	5,5 Stunden
250 - Max°C	nach	1,5 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Den Backofen komplett ausschalten.

Danach kann er wieder in Betrieb genommen werden.

Anwendungen, Tabellen und Tipps

Backen

Backofen-Funktion: Profi-Heißluft oder Ober-/Unterhitze

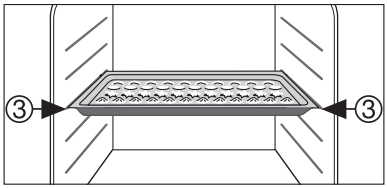
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Profi-Heißluft sind auch helle Metallformen geeignet.

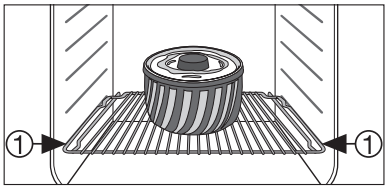
Einsatzebenen

- Backen mit Ober-/Unterhitze ist auf einer Ebene möglich.
- Mit Profi-Heißluft können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

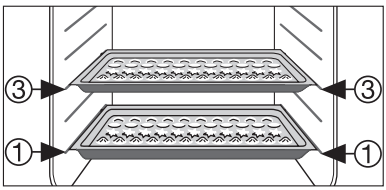
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



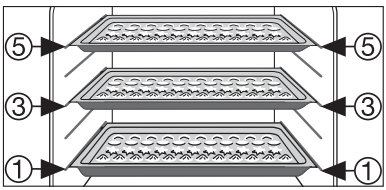
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
z. B. Einsatzebenen 1 und 3



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Blech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Sie können mit Ober-/Unterhitze oder Profi-Heißluft auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Backen auf einer Einsatzebene

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Gebäck in Formen				
Napf- oder Rodonkuchen	Profi-Heißluft	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	Profi-Heißluft	1	140-160	1:10-1:30
Biskuittorte	Profi-Heißluft	1	140	0:25-0:40
Biskuittorte	Ober-/Unterhitze	2	160	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	Profi-Heißluft	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	Profi-Heißluft	3	150-170	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	0:50-1:00
Apple Pie (2 Formen, Ø20 cm, diagonal versetzt)	Profi-Heißluft	1	160	1:10-1:30
Apple Pie (2 Formen Ø20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30
Pikante Torte (z. B. Quiche Lorraine)	Profi-Heißluft	1	160-180	0:30-1:10
Käsetorte	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen				
Hefezopf/-kranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) -zuerst -dann	Ober-/Unterhitze	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	Profi-Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Profi-Heißluft	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[2)]	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Obstkuchen auf Mürbe-teig	Profi-Heißluft	3	160-170	0:40-1:20
Blechkuchen mit emp-findlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Bienen-stich)	Ober-/Unterhitze	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)[2)]	Profi-Heißluft	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	Profi-Heißluft	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Fladenbrot	Profi-Heißluft	1	200-220	0:08-0:15
Wähen (CH)	Profi-Heißluft	1	180-200	0:35-0:50
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	Profi-Heißluft	3	150-160	0:06-0:20
Spritzgebäck	Profi-Heißluft	3	140	0:20-0:30
Spritzgebäck	Ober-/Unterhitze	3	160[1)]	0:20-0:30
Rührteigplätzchen	Profi-Heißluft	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Profi-Heißluft	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Profi-Heißluft	3	100-120	0:30-0:60
Hefekleingebäck	Profi-Heißluft	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	Profi-Heißluft	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Brötchen	Profi-Heißluft	3	160[1)]	0:20-0:35
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	180[1)]	0:20-0:35
Small Cakes (20Stück/ Blech)	Profi-Heißluft	3	140[1)]	0:20-0:30
Small Cakes (20Stück/ Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen
2) Auffangblech bzw. Fettpfanne verwenden

Backen auf mehreren Einsatzebenen

Art des Gebäcks	Profi-Heißluft	Profi-Heißluft	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Gebäck auf Backblechen				
Windbeutel/Eclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Streuselkuchen, trocken	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Kleingebäck				
Mürbeteigplätzchen	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Spritzgebäck	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Rührteigplätzchen	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Makronen	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Brötchen	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Small Cakes (20Stück/ Blech)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten zu hell	Falsche Einschubhöhe	Kuchen tiefer einschieben
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Zu hohe Backtemperatur	Backtemperatur etwas niedriger einstellen
	Zu kurze Backzeit	Backzeit verlängern **Backzeiten können nicht durch eine höhere Backtemperatur verkürzt werden**
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen
Kuchen ist zu trocken	Zu niedrige Backtemperatur	Backtemperatur höher einstellen
	Zu lange Backzeit	Backzeit verkürzen
Kuchen wird ungleichmäßig braun	Zu hohe Backtemperatur und zu kurze Backzeit	Backtemperatur niedriger einstellen und Backzeit verlängern
	Teig ist ungleichmäßig verteilt	Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen
Kuchen wird innerhalb der angegebenen Backzeit nicht fertig	Zu niedrige Temperatur	Backtemperatur etwas höher einstellen
	Fettfilter ist eingesetzt	Fettfilter herausnehmen

Tabelle Al Gusto Heißluft

Gebäckart	Einsatzebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Pizza (dünn)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (mit viel Belag)	1	180 - 200	20 - 30
Wähe	1	180 - 200	45 - 60
Spinattorte	1	160 -180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Quarktorte, rund	1	140 - 160	60 - 90
Quarktorte auf dem Blech	1	140 - 160	50 - 60
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 70
Gemüse Pie	1	160 - 180	50 - 60
Fladenbrot	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Blätterteigtorte	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Flammekuchen	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Piroggen	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1) Backofen vorheizen

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofen-Funktion		Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit Std.: Min.
Nudelauflauf		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse[1)]		Infrabraten	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes[1)]		Infrabraten	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe		Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse		Infrabraten	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Backofen-Funktion		Einsatz-ebene	Temperatur °C	Zeit
Tiefkühlpizza		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1] (300-600 g)		Infrabraten	3	200-220	15-25 Min.
Baguettes		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen		Ober-/Unterhitze	3	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2- bis 3-mal wenden

Braten

Backofen-Funktion: Ober-/Unterhitze oder Infrabraten

Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt im Auffangblech oder auf dem Rost mit untergesetztem Auffangblech braten.**
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir **im Bratentopf mit Deckel** zu braten. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten.

Hinweise zur Brattabelle

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte.

- Wir empfehlen Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.
- Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz-ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-250	2:00-2:30
Roastbeef oder Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe		Infrabraten	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe		Infrabraten	1	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe		Infrabraten	1	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kotelett, Kassler	1-1,5 kg		Infrabraten	1	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg		Infrabraten	1	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg		Infrabraten	1	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg		Infrabraten	1	160-180	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg		Infrabraten	1	160-180	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg		Infrabraten	1	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg		Ober-/ Unterhitze	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Reh-/ Hirsch-rücken	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	210-220	1:15-1:45
Reh-/ Hirschkeule	1,5-2 kg		Ober-/ Unterhitze	1	200-210	1:30-2:15

Fleischart	Menge	Backofenfunktion		Einsatz-ebene	Tempe-ratur °C	Zeit Std.: Min.
Geflügel						
Geflügelteile	je 200-250 g		Infrabraten	3	200-220	0:35-0:50
Hähnchenhälfte	je 400-500 g		Infrabraten	3	190-210	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg		Infrabraten	1	190-210	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg		Infrabraten	1	180-200	1:15-1:45
Gans	3,5-5 kg		Infrabraten	1	160-180	2:30-3:30
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg		Infrabraten	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Infrabraten	1	140-160	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg		Ober-/ Unterhitze	2 / 3	210-220	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

Tabelle Fleischspieß

Gargut	Fleischkern-Temperatur
Rindfleisch	
Rostbraten oder Filetbraten innen rot (englisch) innen rosa (medium) innen durchgebraten	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Schweinefleisch	
Schweineschulter, Schinkenstück, Nacken	80 - 82 °C
Kotelettstück (Rücken), Kasseler	75 - 80 °C
Hackbraten	75 - 80 °C
Kalbfleisch	
Kalbsbraten	75 - 80 °C
Kalbshaxe	85 - 90 °C
Hammel / Lamm	
Hammelkeule	80 - 85 °C
Hammelrücken	80 - 85 °C
Lammbraten, Lammkeule	75 - 80 °C
Wild	
Hasenrücken	70 - 75 °C
Hasenläufe, -keulen	70 - 75 °C
Ganzer Hase	70 - 75 °C
Rehrücken, Hirschrücken	70 - 75 °C
Rehkeule, Hirschkeule	70 - 75 °C

Flächengrillen

Backofen-Funktion: Grill oder Großflächengrill mit maximaler Temperatureinstellung

Achtung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen!**

- Zum Grillen Rost und Auffangblech gemeinsam benutzen.
- Die Grillzeiten sind Richtwerte.
- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.

Grilltabelle

Grillgut	Einsatzebene	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	4	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	4	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote[1)]	3	2-3 Min.	2-3 Min.
Belegte Toastbrote	3	6-8 Min.	---

1) Grillrost ohne Auffangblech verwenden

Auftauen

Backofen-Funktion: Auftauen (ohne Temperatureinstellung)

- Ausgepackte Speisen auf einem Teller auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.
- Zum Auftauen den Rost in die **1. Ebene von unten** einsetzen.

Auftautabelle

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtau-zeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 1000g	100-140	20-30	Nach halber Zeit wenden
Fleisch, 500g	90-120	20-30	Nach halber Zeit wenden
Forelle, 150g	25-35	10-15	---
Erdbeeren, 300g	30-40	10-20	---
Butter, 250g	30-40	10-15	---
Sahne, 2 x 200g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen
Torte, 1400g	60	60	---

Einkochen

Backofen-Funktion: Unterhitze

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.
- **Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet**.
- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.
- Verwenden Sie zum Einkochen das Blech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Blech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Blech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn in Min.	Weiter kochen bei 100 °C in Min.
Beerenobst			
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	---
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15
Steinobst			
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15
Gemüse			
Karotten[1)]	160-170	50-60	5-10
Pilze[1)]	160-170	40-60	10-15
Gurken	160-170	50-60	---
Mixed Pickles	160-170	50-60	15
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20
Bohnen	160-170	50-60	---

1) Im ausgeschalteten Backofen stehen lassen

Reinigung und Pflege

Warnung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Achtung: Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.

1. Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.

Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

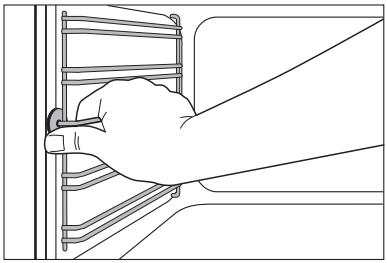
Fettfilter

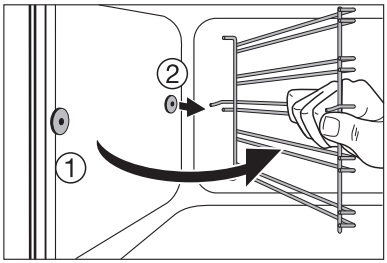
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

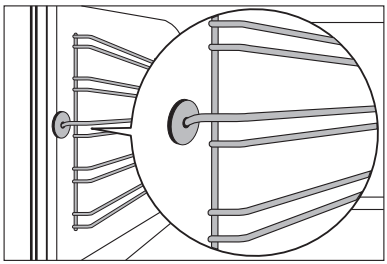
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



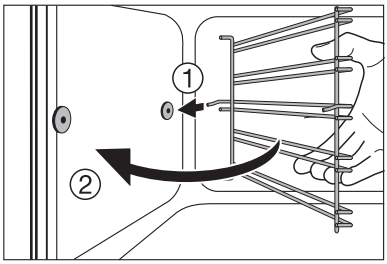


Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).

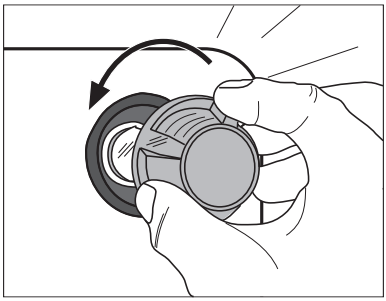


Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

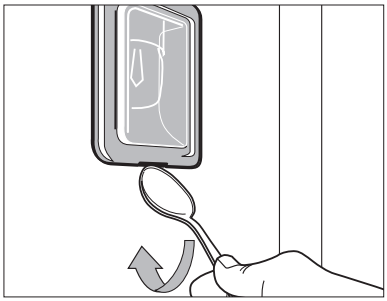
Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/ Glasabdeckung reinigen

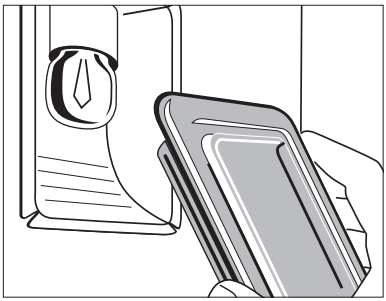


1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 40 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

Seitliche Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen



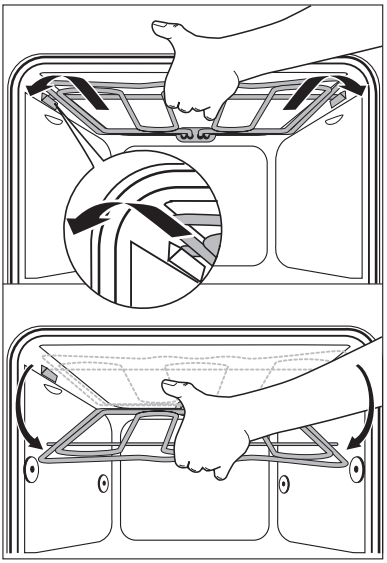
1. Linkes Einschubgitter abnehmen.
2. Glasabdeckung mit Hilfe eines schmalen, stumpfen Gegenstandes (z. B. Teelöffel) abnehmen und reinigen.
3. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 25 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen.
4. Glasabdeckung wieder anbringen.
5. Einschubgitter einsetzen.



Backofendecke

Zur leichteren Reinigung der Backofendecke kann der obere Heizkörper abgeklappt werden.

Heizkörper abklappen



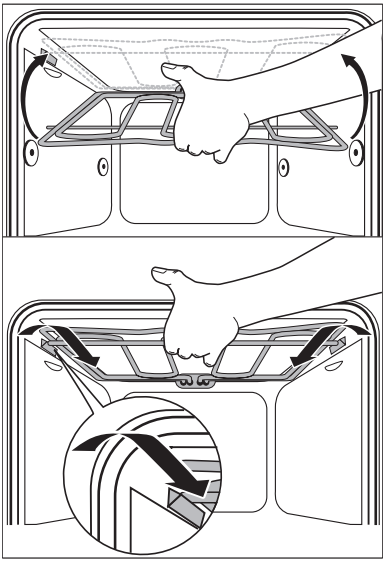
⚠ **Warnung**: Heizkörper nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

1. Seitliche Einschubgitter abnehmen.
2. Den Heizkörper vorne anfassen und über die Prägung an der Backofeninnenwand hinaus nach vorne ziehen.
3. Der Heizkörper klappt nun nach unten.

⚠ **Achtung:** Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Der Heizkörper kann abbrechen.

Backofendecke reinigen

Heizkörper befestigen



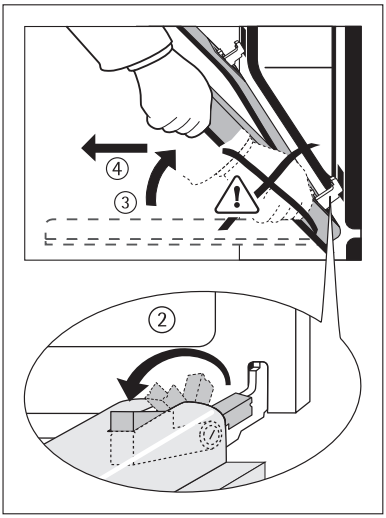
1. Heizkörper bis an die Backofendecke zurückführen.
2. Den Heizkörper gegen die Federkraft nach vorne ziehen und über die Backofenprägung führen.
3. In die Halterung einrasten lassen.
4. Einschubgitter einsetzen.

⚠ **Achtung**: Der Heizkörper muss auf beiden Seiten oberhalb der Prägung in der Backofeninnenwand liegen und richtig eingerastet sein.

Backofentür

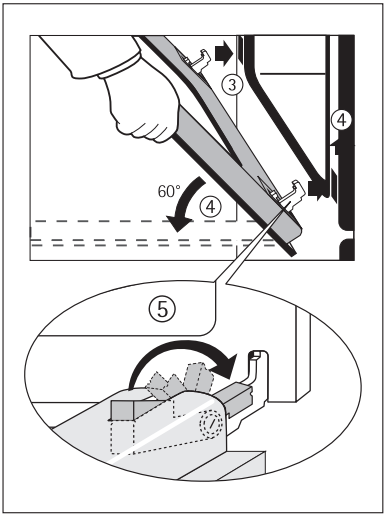
Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes aushängen.

Backofentür aushängen



1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Messingfarbenen Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofentür einhängen



1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Messingfarbenen Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofentür schließen.

Backofen-Türglas

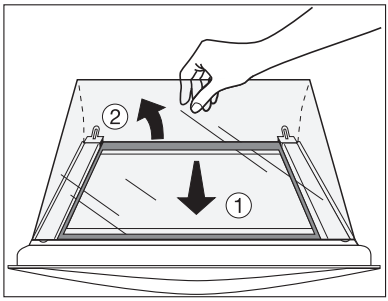
Die Backofen-Tür ist mit vier hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

Warnung: Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

Achtung! Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

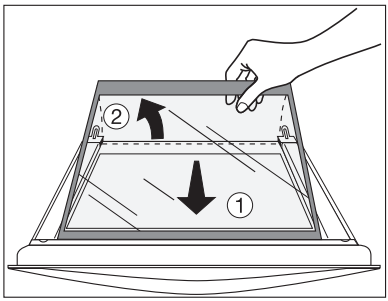
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (②) .



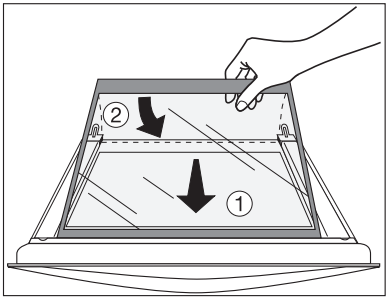
Mittlere Türgläser ausbauen

1. Mittlere Glasscheiben nacheinander am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegen (①) .
2. Scheiben unten leicht anheben und herausziehen (②).



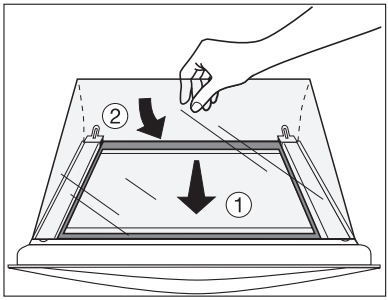
Türgläser reinigen

Mittlere Türgläser einsetzen



1. Mittlere Glasscheiben nacheinander schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (①) .
2. Mittlere Glasscheiben nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben (②) .

Oberes Türglas einsetzen



1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (①).
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben** (②).
   Die Glasscheibe muss festsitzen!

Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Backofen einschalten
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt	Tageszeit einstellen
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt	Einstellungen nachprüfen
	Sicherheitsabschaltung des Backofens hat ausgelöst	Siehe Sicherheitsabschaltung
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst	Sicherung überprüfen Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur
Die Backofenbeleuchtung fällt aus	Die Backofenlampe ist kaputt	Backofenlampe austauschen
Der Backofen heizt nicht auf. Tageszeit leuchtet	Der Demo-Mode ist in Betrieb	Taste Auswahl für 2 Sek. gedrückt halten, dann innerhalb 2 Sek. Tasten Auswahl und — für 2 Sek. gedrückt halten
In der Anzeige erscheint F3	Elektronikfehler	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
In der Anzeige erscheint F4	Elektronikfehler	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
In der Anzeige erscheint F5	Temperaturüberschreitung	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
In der Anzeige erscheint F6	Temperaturüberschreitung	Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst
In der Anzeige erscheint F8	Elektronikfehler	Das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus- und wieder einschalten. Bei wiederholter Anzeige wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Service

Wenn Sie einmal unsere Hilfe benötigen, erreichen Sie uns in Deutschland wie folgt:

Bei Fragen zu Bedienung oder Einsatz Ihres Gerätes

Wenden Sie sich an den AEG-Direct Info Service:

Telefon: 0180 555 4 555 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

Bei technischen Störungen

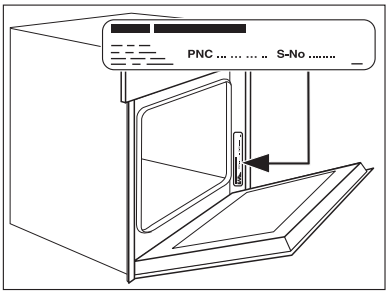
Prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie mit Hilfe der Gebrauchsanweisung (Kapitel „Was tun, wenn...") das Problem selbst beheben können.
Wenn Sie das Problem nicht beheben konnten:

Rufen Sie den Kundendienst:

Telefon: 0180 322 66 22* (0,09 Euro/Min)**
Fax: 0180 580 41 41 (0,12 Euro/Min)**

Um Ihnen schnell helfen zu können, benötigen wir folgende Angaben:

– Modellbezeichnung
– Produkt-Nummer (PNC)
– Serien-Nummer (S-No.)
(Nummern siehe Typschild)
– Art der Störung
– eventuelle Fehlermeldung, die das Gerät anzeigt



Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel

Telefon: 0180 500 10 76 (0,12 Euro/Min)**
Internet: www.aeg-hausgeraete.de

*) Unter dieser Rufnummer werden Sie automatisch mit der Ihrem Wohnort nächstgelegenen Niederlassung des Werkskundendienstes oder dem nächstgelegenen Service-Partner verbunden.

**) Deutsche Telekom/Stand Januar 2002

***From the Electrolux Group**. The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 926 192-A-271004-02 Änderungen vorbehalten